



Schweizer Bäcker-Confiseure  
Boulangers-Confiseurs suisses  
Panettieri-Confettieri svizzeri



# JAHRESBERICHT 2021

SCHWEIZERISCHER BÄCKER-CONFISEURMEISTER-VERBAND (SBC)

# Inhaltsverzeichnis

Editorial	3
Allgemeines Verbandsgeschehen	4 - 10
Fachstelle ASA und Qualitätsmanagement	11
Kommunikation	12 - 17
Erfolgsrechnung	18
Bilanz	19
Revisionsbericht	20
SBC Treuhand AG	21
Richemont Kompetenzzentrum	22 - 23
Angestellte Verband/Entwicklung Mitglieder	24
Mitgliederbestand in den Kantonen	25
Branchenkennzahlen	26
Zentralvorstand	27
Verbandsinstitutionen	28

# Editorial

**Der Mehrheit der Schweizerinnen und Schweizer wird 2021 als das Jahr der Pandemie in Erinnerung bleiben. Doch rückblickend war dieses im Vergleich mit 2020 mit zahlreichen Erfolgsmomenten gespickt, vor allem für unsere Branche.**

2021 begann wie das 2020 endete - mit dem Lockdown. Vieles stand still, aber nicht alles: Die Bäckereien-Confisereien beispielsweise konnten während der ganzen Pandemiezeit ihre Produkte weiterhin verkaufen. Das gesellschaftliche Leben war auf Sparflamme gesetzt worden. Die Stimmung schwankte zwischen Corona-Müdigkeit und Hoffnung, denn im Januar begannen die Impfungen, die Licht am Ende des Tunnels versprachen.



**Silvan Hotz,  
Präsident**

Rückblickend können wir sagen, dass unsere Branche mit einem blauen Auge davongekommen ist. Die Wertschätzung des Handwerks ist bedeutend grösser, das Brot war und ist in den Medien ein gern gesehenes Thema, die gewerblichen Bäckereien-Confisereien gewannen an Ansehen und Goodwill in der Schweizer Bevölkerung. Ein Wermutstropfen gibt es allerdings: Die grösstenteils ausbleibenden Lieferungen, die geschlossenen Restaurants und Cafés sowie die Zertifikatspflicht und die Folgen: Fehlende Gäste und erheblicher Umsatzverlust. Trotz unseren Forderungen, die wir gemeinsam mit dem Schweizerischen Gewerbeverband sowie weiteren Partnerorganisationen stellten, blieb die Planungssicherheit oftmals ein Wunschdenken.

Wir haben uns mit Nachdruck, diplomatischem Geschick und im Zusammenspiel mit unseren Partnern in Politik und Wirtschaft für die bestmögliche Lösung für unsere Mitglieder in dieser Pandemie eingesetzt und konnten diverse Erfolge verbuchen.

Doch nicht nur Covid beherrschte unser Verbandsjahr. Wir können über zahlreiche Lichtblicke berichten: Der SBC setzte sich auf verschiedenen Ebenen für das Wohl seiner Mitglieder ein. Auf dem politischen Parkett wurde die Deklarationspflicht des Produktionslandes für Brot- und Backwaren erreicht. Gemeinsam mit den Partnerverbänden haben wir auf nationaler Ebene diverse Abstimmungskampagnen gewonnen.

Die gewerblichen Bäckereien-Confisereien waren nicht nur Thema in den Medien, in den Sozialen Medien warb der SBC vor Ostern, im Spätfrühling und in der Adventszeit aktiv für die Unterstützung unserer Branche, fürs Einkaufen beim Beck und Confiseur. Im August startete Schweizer Brot mit dem Label «Schweizer Brot». In den regionalen Radios liefen Werbespots.

Ebenfalls im August erfolgte der Startschuss für die erste Welle unserer Nachwuchskampagne. Sie fand vorwiegend in den Sozialen Medien und an den Berufsmessen im Herbst statt. Vor allem auf Tiktok war der Auftritt erfolgreich, dort wo sich unsere Zielgruppe herumtummelt. Im Dezember begannen wir, mit der neuen Dreikönigskampagne zu werben. Kurz: Unsere Branche war auf verschiedenen Ebenen präsent und aktiv.

Sie sehen, geschätzte Leserinnen und Leser, 2021 war vollgespickt mit positiven Elementen, mit Tatendrang, Leidenschaft und mit einem zuversichtlichen Blick in die Zukunft, immer mit dem Ziel, unsere Mitglieder bestmöglich zu unterstützen.



**Urs Wellauer,  
Direktor**

Der Erfolg unserer Arbeit hängt allerdings massgeblich vom Mitwirken der gesamten gewerblichen Branche ab, vom gemeinsamen Mitziehen der Kantonalverbände. Nicht zu unterschätzen ist ebenso der Beitrag jedes einzelnen Mitglieds: Sei es im Umgang mit den Kundinnen und Kunden, in der Kommunikation der Wertschöpfungskette, bei der Qualität der Produkte und im Verkauf. Eminent wichtig ist die interne Kommunikation, das Verhalten gegenüber den Mitarbeitenden. Sie tragen enorm zum Image des Betriebs, aber auch der ganzen Branche bei und sind ein wichtiger Pfeiler in der Nachwuchsförderung.

Wir bieten unseren Mitgliedern die Instrumente für eine erfolgreiche Geschäftstätigkeit und die Basis für den Fortbestand unserer gewerblichen Branche. Doch jeder Betriebsinhaber, jede Betriebsinhaberin muss diese Werkzeuge selbst anwenden und ist für das eigene Geschick zuständig. Packen wir es an! ■

# Allgemeines Verbandsgeschehen

**Können Sie sich noch an das «alte Normal» erinnern? An die Zeit vor März des seltsamen Jahres 2020? Wie lange ist das her? Wie sah die Welt damals aus? Was hat sich seitdem verändert? Und was bleibt in der Zukunft von dem, was wir seitdem erlebt und teils erlitten haben? Wir befinden uns inmitten einer Turbulenz, die all unsere Lebenssysteme erfasst hat: Politik, Wirtschaft, Organisationen. Das «neue Normal» wird anders aussehen als das alte. Wir haben die Komfortzone, die längst brüchig geworden war, hinter uns gelassen.**

*«Die Regeln sind für alle die gleichen, nur die Ausnahmen sind verschieden.»*

*Danil (Milrud) Rudy, russischer Ökonom und Aphoristiker*

## Organisation

Das Jahr 2021 bedeutete für den Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) auf allen Ebenen – Organisation, Politik, Bildung, Kommunikation – intensive Arbeit. Wir sind es gewohnt, sowohl kurzfristig als auch weit im Voraus zu planen. Das trifft insbesondere auf Sitzungen und Veranstaltungen des Verbandes zu. Wie bereits im vorangegangenen Jahr, mussten wir geplante physische Sitzungen wieder auf digital umstellen, verschieben oder absagen. Umorganisieren war erneut an der Tagesordnung. Der Kongress konnte nicht wie geplant vor Ort durchgeführt werden und musste zum ersten Mal in der Geschichte virtuell stattfinden.

Es ist zu hoffen, dass das eine Ausnahme war. Vor allem bei diesem wichtigsten Anlass des Verbandes fehlte der persönliche Austausch vollkommen. Die Umsetzung der Reorganisation «Reload» kam nicht wie erhofft voran, und die Strategie- und Zielformulierungen, welche die konkrete und künftige Ausrichtung des SBC und der Richemont Fachschule definieren sollen, konnten nicht wie geplant im Jahr 2021 fortgeführt werden. In einem strategischen Workshop liessen sich jedoch weitere Grundlagen dafür erarbeiten.

COVID-19 setzte weiterhin die Agenda und forderte, zusätzlich zum Tagesgeschäft, sowohl die operative als auch die strategische Ebene sehr stark. Der Zentralvorstand mit seinen 15 Mitgliedern konnte sich zusammen mit der Geschäftsleitung SBC/Richemont viermal physisch und viermal in einer Videokonferenz austauschen. Der Leitende Ausschuss mit SBC-Präsident Silvan Hotz, Vizepräsident Jean-François Leuenberger, Finanzchef Martin Schnyder und der Geschäftsleitung SBC/Richemont, führte zehn Sitzungen durch, die ausschliesslich als Videokonferenzen stattfanden. Es wurden bedeutend mehr Sitzungen als geplant abgehalten.

Es ist nicht selbstverständlich, dass sich aktive Unternehmerinnen und Unternehmer so stark für die Belange der Berufsorganisation engagieren. Der Einsatz, der im Milizsystem eingebundenen Personen, ist umso höher zu werten und zu würdigen.



Der erste virtuelle Kongress des SBC wurde aus dem Kongresszentrum der Bernexpo übertragen.

# Allgemeines Verbandsgeschehen

## Finanzen

Die Finanzkommission unter dem Präsidium von Martin Schnyder befasste sich intensiv mit der aktuellen Finanzsituation, der Anlagestrategie, dem Anlage-reglement und der Renovation einer Liegenschaft. Die Rechnungen und Budgets des SBC, der Hilfskasse-Stiftung und der Richemont Fachschule (Stiftung und Dienstleistungs AG) wurden in der Finanzkommission im Detail beraten und zuhänden des Leitenden Ausschusses und des Zentralvorstands verabschiedet, der sie genehmigte.

Mit verschiedenen Massnahmen versucht der SBC, trotz sinkenden Mitgliederzahlen und den damit einhergehenden rückläufigen Einnahmen, die Finanzen mittelfristig zu konsolidieren. Die Abschlusszahlen 2021 signalisieren zurzeit Stabilität. Die Sockelbeiträge werden in erster Linie für das Milizsystem eingesetzt, der operative Teil des SBC finanziert sich grösstenteils durch Erträge aus Dienstleistungen und Liegenschaften selber. Die aus der Allgemeinverbindlichkeit (AVE) des Gesamtarbeitsvertrags (GAV) resultierenden Lohnsummenbeiträge fliessen direkt in die Aus- und Weiterbildung der Richemont Fachschule. Mit dem vom Kongress im Jahr 2019 beschlossenen Obligatorium der ASA- und GVP-Leitlinien sollen unsere Mitglieder langfristig profitieren, die Leitlinien gesichert und der administrative Aufwand unserer Mitglieder vermindert werden.

- **Die Erfolgsrechnung und die Bilanz des SBC finden Sie auf den Seiten 18/19...»**

## Gesamtarbeitsvertrag GAV und Paritätische Kommission

Die AVE des GAV hat zur Folge, dass die Weiterbildung – insbesondere die Vorbereitungskurse zur Berufs- und höheren Fachprüfung – gefördert, das heisst finanziell unterstützt wird. Seit dem Jahr 2019 sind dem GAV auch die ungelernten Mitarbeitenden unterstellt, und die Gleichwertigkeit zum L-GAV (Gesamtarbeitsvertrag im Gastgewerbe) konnte erreicht werden. Ab dem Jahr 2020 gelten gemäss den Lohnregulativen «Produktion und Verkauf» neue Mindestlöhne für gelernte Mitarbeitende mit EBA oder EFZ, nicht jedoch bei höheren Abschlüssen.

Die Führung der Geschäftsstelle der pkbc (Paritätische Kommission Bäcker-Confiseure) wird seit Januar 2021 durch die Firma Zloczower und Partner in Bern geführt. Die GAV-Verhandlungsdelegation hat sich zu vier internen und einer Sitzung mit den Sozialpartnern getroffen. Im Jahr 2022 sollen die Gespräche für die Neuverhandlung des GAV 2024+ in Angriff genommen werden.

## Zahlreiche politische Arbeiten

Das Coronavirus hatte auch im Jahr 2021 in der Politik die Interessenlage verschoben. Zahlreiche anstehende Geschäfte wurden weder behandelt noch erledigt. Das politische Engagement bleibt eine zentrale Aufgabe des SBC. Die Stimme der Branche zu intensivieren und ihre politischen und wirtschaftlichen Interessen mit Nachdruck zu vertreten – diese Ziele verfolgen wir permanent, konsequent und, wenn nötig, mit Vehemenz.

Unser Gewerbe wird auf Bundesebene wahrgenommen und unser Verband setzt sich gezielt zum Wohl der Branche ein. Neben der systematischen Bearbeitung der politischen Dossiers ist die Pflege des Netzwerks zu den Parlamentarierinnen und Parlamentariern, dem sgv sowie anderen Branchenverbänden und Organisationen, der Bundesverwaltung und den Medien unerlässlich und wichtig geblieben. Anstelle des jährlichen Sessionsanlasses konnte in der Herbstsession 2021 die parlamentarische Gruppe «Brot und Confiserie», unter dem Präsidium von Nationalrat Lorenz Hess (Die Mitte), gegründet werden. Zweimal jährlich sind Treffen mit der parlamentarischen Gruppe zu branchenrelevanten Themen geplant. Der SBC führt ein digitales Issue-Monitoring, das die wichtigsten nationalen Geschäfte, Strategien und Diskussionen gemäss ihrem Stand im politischen Prozess und dem Handlungsbedarf ausverortet. So soll möglichst zeitnah agiert und politische Entwicklungen und Handlungsbedarf geortet werden können.

## Zwei Personen für die Politik im Einsatz

Der SBC ist mit knapp 1'350 Mitgliedern ein kleiner Verband. Die politische Arbeit ist einer der zentralen Pfeiler. Für die politischen und wirtschaftlichen Anliegen, welche die gewerblichen Bäcker-Confiseure auf nationaler und zum Teil auch kantonaler Ebene haben, stehen zwei Personen des Verbands im Einsatz, die zusätzlich noch für andere Aufgabengebiete zuständig sind: SBC-Präsident Silvan Hotz und SBC-Direktor Urs Wellauer.

## Schweizerischer Gewerbeverband (sgv)

Der SBC arbeitet aktiv in den folgenden ständigen Kommissionen des sgv mit: Wirtschaftspolitik, Sozialpolitik, Finanzpolitik, Bildungspolitik sowie Arbeitsmarkt. Er ist ausserdem mit dem Direktor im Milizkader der Wirtschaftlichen Landesversorgung vertreten. In den sgv-Arbeitsgruppen Handel, Lebensmittel- und Agrarpolitik und Umwelt konnte er seinen wertvollen Beitrag für die Branchenpolitik einbringen.

# Allgemeines Verbandsgeschehen

Im vergangenen Pandemiejahr wurden wiederum regelmässige Telefonkonferenzen geführt und die Anliegen der Branchenverbände ausgetauscht, koordiniert und in den Bundesrat und die Departemente eingespeist.

SBC-Präsident Silvan Hotz wirkt aktiv im Vorstand und in der Gewerbekammer sowie im KMU-Forum mit und vertritt die Anliegen der gewerblichen Bäcker-Confiseure. Unter dem Dach des sgv wurden auch wirtschaftsfeindliche Abstimmungsvorlagen bekämpft.

## GAV und kantonale Mindestlöhne

Grundsätzlich werden im Gesamtarbeitsvertrag die Mindestlöhne festgehalten und gelten für alle Bäckereien-Confiserien in der ganzen Schweiz. Doch leider scheren fünf Kantone aus: Neuenburg, Genf, Basel-Stadt, das Tessin und der Jura kennen kantonale Mindestlöhne. Unsere Forderung hat dadurch nochmals an Bedeutung gewonnen: Bestimmungen in allgemeinverbindlich erklärten Gesamtarbeitsverträgen sollen über den kantonalen stehen. Eine breite Allianz aus 26 Wirtschafts- und Branchenverbänden, zu denen auch der SBC zählt, unterstützt dieses Anliegen. Kantonale arbeitsrechtliche Interventionen, die einzelne Bestimmungen der AVE GAV aushebeln, führen zu Rechtsunsicherheit und gefährden die Sozialpartnerschaft.

Die politischen Entwicklungen betreffend AVE GAV und kantonale Mindestlöhne – auf den Ebenen Bund und Kantone – werden weiter mit einem Monitoring beobachtet, und der Informationsfluss innerhalb der Allianz wird sichergestellt. Es muss neu geregelt werden, dass die liberalen Einigungen zwischen Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbänden, welche der Bundesrat per Beschluss für die ganze Schweiz besiegelt hat, kantonalen Bestimmungen vorgehen.

## Zuckerreduktion

Die Ernährungsstrategie des Bundes und deren Massnahmen beruhen vorwiegend auf der freiwilligen Zusammenarbeit der Wirtschaft mit dem Staat. Diese Strategie wird vom SBC unterstützt und von der Schweizer Bevölkerung getragen. Schweizerinnen und Schweizer fordern zwar eine einfache Kennzeichnung, jedoch klar und deutlich keine Zuckersteuer. Eine Zuckersteuer findet auch in Bundesbern kaum Mehrheiten. Nichtsdestotrotz ertönen besonders aus der Westschweiz periodisch politische Appelle nach vermehrter staatlicher Regulation.

Die Einführung von Zuckersteuern auf Süssgetränken in anderen Ländern zeigt, dass diese Einfluss auf den Zuckerkonsum haben können. Aussagen über Langzeitwirkungen in Bezug auf Fettleibigkeit, Gesundheit und Kosten für das Gesundheitssystem können jedoch

aktuell nicht gemacht werden. Zudem würden sich den Konsumentinnen und Konsumenten gerade in der Schweiz, einem Land mit nahen Grenzen, einfache Ausweichmöglichkeiten bieten, die in vermehrtem Einkaufstourismus münden könnten. Zudem erhöht eine Zuckersteuer das Preisniveau für Lebensmittel in der Schweiz, was die Binnenwirtschaft weiter schwächen würde.

Im Weiteren stellt sich die Frage der sozialen Gerechtigkeit: Eine Zuckersteuer belastet Einkommensschwächere und insbesondere Familien überproportional. Experten sind sich einig: Eine Zuckersteuer als gesundheitsfördernde Massnahme greift zu kurz. Ernährungsbedingte Krankheiten wie Übergewicht und Diabetes lassen sich nicht bloss auf den Zuckerkonsum reduzieren. Sie haben mehrere Ursachen und müssen deshalb auch aus einer gesamtheitlichen Perspektive betrachtet werden. Der Druck auf die Bäckerei-Confiserie-Branche nimmt zu. Es wird ein aktives Monitoring zu den Entwicklungen betrieben. Die zwei Standesinitiativen aus den Kantonen Genf und Freiburg, die eine solche Steuer fordern, werden ganz besonders beobachtet. Ausserdem sind auch kantonale Vorstösse, wie jener aus dem Kanton Neuenburg, Teil des Monitorings.

Ein angenommenes Postulat der Kommission für Soziale Sicherheit und Gesundheit des Nationalrates (SGK-N) beauftragt den Bundesrat, einen Bericht über die Wirksamkeit, die Kosten sowie das Potential des Nutri-Scores zu erarbeiten. Es ist deshalb möglich, dass die Vorstösse, die eine Reduktion des Zuckergehaltes fordern, erst nach Vorliegen des Berichts auf die Traktanden kommen.

## Nahrungsmittelverschwendung

Dem SBC und seinen Mitgliedern ist die Reduktion von vermeidbaren Lebensmittelabfällen ein grosses Anliegen. Weniger Food Waste erhöht die Effizienz und die Erträge, leistet ökologische und soziale Beiträge und wirkt sich positiv auf das Image der gewerblichen Betriebe aus. Entsprechend setzt sich der SBC für die Vermeidung von Food Waste ein und informiert seine Mitglieder mit diversen Kommunikationsmitteln regelmässig über Massnahmen, die gegen die Lebensmittelverschwendung ergriffen werden können. Diese sollen weiterhin auf Freiwilligkeit beruhen, um die Unternehmen nicht durch unnötige Bürokratie und Regulierung zusätzlich zu belasten. Der SBC ist Mitglied der Initiative «United Against Waste» (UAW). Ein umfassendes Argumentarium wurde zu diesem Thema erstellt.

# Allgemeines Verbandsgeschehen

## Verlängerung des Moratoriums zum Inverkehrbringen von gentechnisch veränderten Organismen

Der SBC hat keinen Einwand gegen eine Verlängerung des Moratoriums um 4 Jahre und hat dies nach interner Diskussion in der Vernehmlassung festgehalten. Wir haben uns bereits in der Vergangenheit jeweils für das Moratorium und dessen Verlängerung ausgesprochen und unterstützen grundsätzlich auch die vorgeschlagene Verlängerung bis Ende 2025. Wir sehen aber, dass die Trennung zwischen herkömmlich hergestellten Produkten und solchen aus gentechnischen Verfahren zunehmend schwieriger wird. In der nun zur Verfügung stehenden Zeit sollten offene Fragen geklärt werden, um die Chancen und Risiken im Bereich der Pflanzenzüchtungen bei dem für uns wichtigen Rohstoff Getreide zu identifizieren.

## Deklaration der Herkunft und des Verarbeitungsorts von Brot- und Backwaren

Die Motion der Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur des Ständerats (WBK-S) will den Bundesrat beauftragen, das aktuelle Gesetz so anzupassen, dass die Geschäfte, welche direkt oder in verarbeiteter Form (z.B. Sandwiches) Brot und Backwaren verkaufen oder bereitstellen (z.B. Restaurants), an einem für den Kunden sichtbaren Platz das Produktionsland (bei verarbeiteten Produkten wie Sandwiches das

Produktionsland des Brotes) angeben. Der SBC hat – gemeinsam mit den Akteuren der Wertschöpfungskette Getreide – die Motion unterstützt. Diese wurde im Frühjahr 2021 vom Parlament klar angenommen. Der Bundesrat hat nun zwei Jahre Zeit, um einen Bericht zu verfassen.

## Problematik der stark zunehmenden Backwarenimporte

Die stetig steigenden Backwarenimporte stellen für die ganze Branche ein grosses Problem dar. Beim Brotgetreide kennt die Schweiz nach wie vor einen hohen Grenzschutz; dies unter anderem aus Überlegungen der Versorgungssicherheit. Bei den Fertigprodukten, inklusive den tiefgekühlten Aufbackwaren und Teiglingen, sind die Zollgebühren – verglichen mit denjenigen für die darin enthaltenen Rohstoffen – aufgrund der bilateralen Verträge mit der EU demgegenüber deutlich tiefer. Die Einfuhr des Mehls und der Butter für ein Croissant ist am Zoll somit teurer, als gleich das fertige Croissant als Teigling zu importieren. Die Schweizer Produktion von Aufbackwaren kann daher preislich nicht mit den Importen mithalten. Diese Asymmetrie im Zollschatz hat in jüngster Zeit dazu geführt, dass die Importe von Brot- und Backwaren (vorwiegend von Teiglingen) insbesondere durch die Discounter, jedoch auch für den Verkauf in Tankstellenshops und in der Gastronomie, stark zugenommen haben.



Die Deklaration der Herkunft von Brot- und Backwaren war 2021 ein grosses Thema.

# Allgemeines Verbandsgeschehen

## Höhere Transparenz für Konsumentinnen und Konsumenten

Den Konsumentinnen und Konsumenten ist jedoch teilweise nicht bewusst, dass es sich um Importe handelt. Dies zeigen die Marktforschungsergebnisse des Vereins Schweizer Brot. Denn die Konsumentinnen und Konsumenten gehen gemäss der im Jahr 2019 durchgeführten, repräsentativen Befragung davon aus, dass 90 Prozent ihres verzehrten Brotes in der Schweiz hergestellt wird. Die Deklaration des Produktionslandes für offen verkauftes Brot – auch in verarbeiteter Form (z.B. Sandwiches) – ist daher der richtige Weg, um den steigenden Backwarenimporten zu begegnen. Diese Information muss den Konsumentinnen und Konsumenten bereits heute entweder schriftlich oder auf Nachfrage hin mündlich gegeben werden. Sie ist am Verkaufspunkt somit schon heute zwingend verfügbar. Neu soll sie aber immer schriftlich angegeben werden müssen. Diese Sonderregelung bei Brot und Backwaren rechtfertigt sich, da die Kundschaft bei Brot und Backwaren, aufgrund der äusserst kurzen Haltbarkeit von meist nur einem Tag, automatisch davon ausgeht, dass diese vor Ort – mindestens jedoch in der Schweiz – hergestellt wurden und somit ohne schriftliche Deklaration getäuscht wird. Sie wird beispielsweise bei einem noch warmen Brot an der Tankstelle nicht fragen, wo dieses herkommt, da ihr dies (teils fälschlicherweise) durch die Frische des Produktes, klar erscheint.

## Die Motion ist praxisnah und umsetzbar

Die schriftliche Deklaration des Produktionslandes im Offenverkauf ist nach Ansicht der Branche in der Praxis umsetzbar. Die Herkunft der Brot- und Backwaren wechselt nicht wie beispielsweise bei saisonalen Produkten in regelmässigen Abständen, sondern bleibt über längere Zeit hinaus gleich. In einer Bäckerei könnte die schriftliche Deklaration zum Beispiel sehr einfach über einen Aushang im Geschäft erfolgen. Ein solcher Aushang in einer Bäckerei oder auch in einem Tankstellenshop würde dazu führen, dass sich die Konsumentinnen und Konsumenten bewusst werden, woher das gekaufte (frisch aufgebackene, im Extremfall noch warme) Brot effektiv kommt.

In Bezug auf die Gesetzgebung könnte dies beispielsweise umgesetzt werden, indem Art. 39 Abs. 2 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGVSR 817.02) mit einer neuen lit. a bis ergänzt würde: «Bei Brot und Backwaren (inkl. Sandwiches): das Produktionsland (bei Sandwiches das Produktionsland des Brotes);». Damit würde gleich nach der bereits bestehenden Sonderregelung von lit. a, dass im Offenverkauf die Fleischherkunft schriftlich angegeben werden muss, in der identischen Systematik geregelt, so dass dies auch für Brot und Backwaren

gilt. Die Motion der WBK-S fordert richtigerweise keine zusätzliche Information über die Herkunft des Getreides. Dies hatten Motionen – die jetzt erledigt sind – in der Vergangenheit gefordert.

## Freiwillige Auslobung der Schweizer Herkunft des Getreides über eine Marke

Um zusätzlich auch die Herkunft des Getreides für den Konsumenten besser sichtbar zu machen, haben die Marktpartner im Verein Schweizer Brot im Rahmen einer Mehrwertstrategie auf privatrechtlicher Ebene eine gemeinsame Marke für Schweizer Brot geschaffen. Diese wird am Point of Sale stärker beworben. Über ein solches Erkennungszeichen werden Brote und Backwaren ausgelobt, welche die Anforderungen an die Swissness und damit auch an die Schweizer Herkunft der Rohstoffe erfüllen.

Der Verein Schweizer Brot unterstützt die Marktpartner somit zukünftig noch stärker darin, ihre Produkte aufzuwerten und die Schweizer Herkunft von Backwaren hervorzuheben. Mit einer solchen Auslobung wird zudem den Erwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten an eine transparente Deklaration beim Brot entsprochen. Die Marktforschungsergebnisse des Vereins Schweizer Brot zeigen, dass eine Auszeichnung beim Brot als Qualitätsmerkmal wahrgenommen wird. Sie schafft – zusätzlich zu den gesetzlichen Vorschriften – eine Differenzierung zu Importprodukten und ermöglicht den Konsumentinnen und Konsumenten die Wahlfreiheit beim Broteinkauf. Die Swissness von Brot und Backwaren ist ein zentraler Mehrwert, rund um den die Branche ihre Mehrwertstrategie entwickeln wird.

## Fair-Preis-Initiative

Der Verein «Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise», in dem der SBC aktives Mitglied war, wurde aufgelöst, nachdem das Parlament einen indirekten Gegenvorschlag zur Initiative verabschiedet hatte. Dieser setzt die Anliegen der Initianten grösstenteils um. Das war und ist ein grosser Erfolg im Kampf gegen ungerechtfertigte Schweiz-Zuschläge und die Benachteiligung von Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten und Unternehmen beim Bezug ausländischer Waren und Dienstleistungen.

Kernstück des Gegenvorschlags ist eine Ergänzung des Kartellgesetzes: Wenn Unternehmen aus der Schweiz von einer Ware oder Dienstleistung eines bestimmten Anbieters abhängig sind, weil es keine zumutbare Ausweichmöglichkeit gibt, können sie sich nun an die Wettbewerbskommission wenden, falls der Lieferant seine Marktmacht missbräuchlich ausnutzt. Dies ist zum Beispiel dann der Fall, wenn sich ein Lie-

# Allgemeines Verbandsgeschehen

ferant weigert, ein abhängiges Unternehmen aus der Schweiz im Ausland zu den dort geltenden Preisen und Bedingungen zu beliefern und stattdessen auf den Generalimporteure in der Schweiz verweist, der nur zu höheren Preisen verkauft. Diese Praxis ist derzeit weit verbreitet, führt zu höheren Produktionskosten bei den Unternehmen und trägt damit zu den überhöhten Preisen in der Schweiz bei.

Das geänderte Kartellgesetz sieht nicht nur Verbesserungen für abhängige Nachfrager, sondern auch für abhängige Lieferanten vor, die einem marktmächtigen Abnehmer im In- oder Ausland gegenüberstehen, der seine Stellung missbraucht und sich unzulässig verhält. Ob als Nachfrager oder Lieferant: Kleine und mittlere Unternehmen sind nun endlich besser geschützt, wenn sich grosse Konzerne missbräuchlich verhalten.

## CO2-Gesetz

Das CO<sub>2</sub>-Gesetz wollte transparente und verlässliche Rahmenbedingungen, zusätzliche Wertschöpfung und Investitions- und Arbeitsplatzsicherheit für Unternehmen schaffen. Es sollte den KMU und dem Forschungsplatz Schweiz auch wirtschaftliche Chancen bieten. Allerdings setzte das Gesetz auf neue und höhere Abgaben, auf Technologieverbote und auf Subventionen, was wiederum wirtschaftlich schädlich gewesen wäre, insbesondere für die KMU. Zudem setzte das Gesetz das Übereinkommen von Paris nur ungenügend um und gefährdete somit die weltweit führende Klimapolitik der Schweiz. Nachdem der Bundesrat eine Vorlage lanciert hat, welche im Grundsatz das bestehende Gesetz weiterentwickelt, nahmen National- und Ständerat einschneidende Veränderungen an der Vorlage vor.

Verschiedene Organisationen haben dagegen ein Referendum ergriffen. Das Volk hat das CO<sub>2</sub>-Gesetz an der Urne abgelehnt. Die CO<sub>2</sub>-Abgabebefreiung für Bäckereien und Confisereien (mit Heizöl oder Erdgas) ist nun nach wie vor möglich. Das Parlament muss sich nun erneut damit auseinandersetzen.

## Strommangellage

Das Risiko einer Strommangellage ist in der Schweiz gemäss dem Bundesamt für wirtschaftliche Landesversorgung (BWL) gross. Bundesrat Guy Parmelin spricht – nebst der Pandemie – gar von der grössten Gefahr für die Versorgungssituation der Schweiz. Deshalb informiert die Organisation für Stromversorgung in Ausserordentlichen Lagen (OSTRAL) im Auftrag der wirtschaftlichen Landesversorgung derzeit die

Grossverbraucher, was zu einer optimalen Vorbereitung hinsichtlich einer Strommangellage gehört. Zudem kontaktierten Elektrizitätswerke in diesem Kontext auch SBC-Mitglieder direkt. Dies löste in der Lebensmittel- und auch der Bäckerei-Confiserie-Branche Unruhe aus.

Ab dem Jahr 2025 müssen alle europäischen Übertragungsnetzbetreiber mindestens 70 Prozent der grenzüberschreitenden Netzkapazitäten für den Stromhandel innerhalb der EU freihalten. Nach dem Scheitern des Rahmenabkommens dürfen unsere Nachbarstaaten gemäss der EU-Kommission die Handelskapazitäten mit der Schweiz nicht zu den 70 Prozent rechnen. Wie genau diese Vorgabe umgesetzt werden soll, ist noch nicht klar. Es droht aber die Gefahr, dass die 70 Prozent-Regel die Importkapazitäten der Schweiz deutlich einschränkt. Folglich ist eine mögliche Strommangellage ab dem Jahr 2025 eine reale Herausforderung.

Grundsätzlich ist jeder Verbraucher elektrischer Energie von einer Strommangellage betroffen und kann durch eine Verbrauchsreduktion mithelfen, die Mangellage zu bewältigen. Je nach Bewirtschaftungsmassnahme werden jedoch unterschiedliche Verbrauchergruppen angesprochen. So richtet sich beispielsweise die Kontingentierung nur an Grossverbraucher mit einem Jahresverbrauch ab 100'000 kWh. Der Verband Schweizerischer Elektrizitätsunternehmen (VSE) attestiert der Bäcker- und Confiseriebranche eine «besondere Stellung in der Landesversorgung». Unsere Branche wäre von der Kontingentierung stark betroffen. Teure, zusätzliche Verträge mit Netzbetreibern sind in einer Situation der Strommangellage aber wertlos. Der SBC wird sich auf politischer Ebene dafür einsetzen, dass unsere Branche auch in diesem Bereich als systemrelevant einzuordnen ist.

## Reform der beruflichen Vorsorge

Der Leitende Ausschuss des SBC hat zuhanden des Zentralvorstandes eine Position zur BVG-Reform gefasst und sich dabei für den vernünftigen «Mittelweg» entschieden.

Der SBC hat positiv zur Kenntnis genommen, dass der Nationalrat in der Dezembersession 2021 das bewährte Drei Säulen Prinzip respektiert. Im Rahmen der BVG-Reform hat er sich für Anpassungen ausgesprochen, die die systemfremde Umverteilung endlich ab- statt stetig weiter ausbauen. Die Senkung des BVG-Mindestumwandlungssatzes auf 6 Prozent ist ein längst fälliger Zwischenschritt. Wichtig ist, dass bei den Massnahmen zugunsten der Übergangsgeneration ein Konzept obsiegt hat, das auf generelle

# Allgemeines Verbandsgeschehen

Lohnprozentenerhöhungen und Giesskannenleistungen verzichtet. Der SBC stellt sich hinter das vom Nationalrat verabschiedete Grundkonzept, das nun dem Ständerat als Grundlage für die weiteren Beratungen dient.

Der bloss von einer Minderheit der Wirtschaft unterstützte «Sozialpartnerkompromiss» wollte teure, systemfremde Rentenzuschläge ins BVG einbauen und dieses in eine Art Mini-AHV umwandeln. Dieser Ansatz blieb im Nationalrat zum Glück chancenlos und wurde mit einer Zweidrittelmehrheit klar abgelehnt. Obsiegt hat stattdessen ein von bürgerlicher Seite her eingebrachtes Konzept. Dieses wahrt das Drei Säulen Prinzip und baut auf systemkonforme Ausgleichsmassnahmen. Die Altersvorsorge der Teilzeitbeschäftigten, zu denen viele Frauen zählen, sowie der Erwerbstätigen mit mehreren Arbeitsverhältnissen wird substanziell ausgebaut. Dies stärkt die zweite Säule, obwohl die Vorlage erhebliche Mehrkosten zur Folge haben wird. Angesichts der Klarheit der Beschlüsse erwartet der SBC, dass sich nun auch der Bundesrat hinter die Reformvorlage der grossen Kammer stellt. Das Parlament wird im Jahr 2022 die Vorlage weiter beraten, und sie wird vor das Volk kommen.

## Revision Arbeitsgesetz

Die Revision zielt vor allem auf eine Vereinfachung der Rechtsanwendung ab, um den Schutz der Arbeitnehmenden besser gewährleisten zu können. Sie betrifft unter anderem Bestimmungen zur Nacht- und Sonntagsarbeit für bestimmte Arten von Betrieben und Arbeitnehmenden. Das Hauptanliegen ist die Klärung und Vereinfachung der Bestimmungen für die betroffenen Betriebe und Arbeitnehmende sowie die Anpassung der gesetzlichen Bestimmungen an die Praxis und an die Entwicklungen in der Gesellschaft. Der SBC hat sich an der Vernehmlassung beteiligt. Zusammengefasst lautet die Vernehmlassungsant-

wort des SBC wie folgt: Es ist zu begrüßen, dass im Produktionsbereich (inklusive Hilfs- und Nebenarbeiten) von Bäckereien, Konditoreien oder Confisereien die Nacht- und Sonntagsarbeit in vollem Umfang ohne Bewilligung erfolgen kann. Allerdings muss die Lieferung von Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriewaren ebenfalls von der Bewilligungspflicht befreit werden. Zumindest ab 2.30 Uhr muss die Lieferung bewilligungsfrei möglich sein, um den Aufwand der vielen Bewilligungen der Vergangenheit künftig verhindern zu können. Die Gefahr einer Gesundheitsgefährdung ist geringer als diejenige bei Saisonbetrieben, bei welchen die Ausgleichsruhezeit am Ende gar nicht bezogen werden kann. Daher ist der SBC der Ansicht, dass die Regelung der Ausgleichsruhezeit so zu belassen ist, wie bis anhin.

## Abstimmungsparolen des SBC

Der SBC-Zentralvorstand hat im Jahr 2021 zu folgenden Vorlagen eine Parole gefasst:

### Volksabstimmungen:

- **CO2-Gesetz:**  
Parole SBC: Stimmfreigabe / Resultat: Nein
- **Pestizid- und Trinkwasserinitiative:**  
Parole SBC: Nein / Resultat: Nein
- **Covid-Gesetz:**  
Parole SBC: Ja / Resultat: Ja
- **Konzernverantwortungsinitiative:**  
Parole SBC: Nein / Resultat: Nein



*Urs Wellauer,  
Direktor*

# Fachstelle ASA und Qualitätsmanagement

**Im Jahr 2021 stand der personelle Wechsel auf der Fachstelle im Fokus. Daniel Jakob trat Ende Oktober 2021 in den wohlverdienten Ruhestand.**

Daniel Jakob stand seit 1983 im Dienst des Bäcker- und Konditoren-Verbandes. Er hat die Branchenlösung des Verbandes wesentlich geprägt und über Jahre die Sitzungen der beiden Kommissionen im Bereich Arbeitssicherheit (ASA), einer paritätischen Kommission (ASA-PARI) sowie einer ASA-Fachkommission (ASA-FAKO) vor- und nachbereitet. Wie in vergangenen Jahren tagte die ASA-FAKO im Mai und im September.



**Benjamin Horand,  
Leiter Fachstelle ASA und  
Qualitätsmanagement**

Im September wurde eine konsolidierte Sitzung mit der ASA-PARI durchgeführt. Vorgestellt wurden zwei neue Module für Ergonomie und Freizeitsicherheit, welche ab 2021 die ASA-Branchenlösung des SBC erweitern und online bereits verfügbar sind. Die beiden Module werden in zukünftigen Weiterbildungen einen Schwerpunkt darstellen. Mitte September wurde die Branchenlösung von der eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit (EKAS) erneut zertifiziert. Die nächste Überprüfung steht spätestens Ende 2026 auf dem Programm. Dauerbrenner 2021 waren die Covid-Schutzkonzepte, welche laufend zeitnah an die Wünsche des Bundesrates angepasst werden mussten. Bedingt durch die leider allgegenwärtige Covid-Pandemie wurden die Weiterbildungen zurückgestellt und auf 2022/2023 verschoben.

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen hat 2021 wiederum mehrere Informationsschreiben veröffentlicht. Die Schreiben betrafen letztes Jahr unter anderem eine Klärung des Begriffs der direkten Abgabe im gewerblichen Rahmen, welche eine erleichterte Deklaration von vorverpackten Lebensmitteln zulässt. In einem weiteren Schreiben wurden Anhaltspunkte zusammengestellt, anhand welcher klar definiert wird, ob ein Lebensmittel als vorverpackt oder eben offen verkauft gilt.

Eine kleine Unruhe wurde mit der Veröffentlichung des CH-Ernährungsberichtes erzeugt, da die 2010 geplante freiwillige Kochsalzreduktion nicht die gewünschten Früchte trug.

Ersten Kontakt mit Vertretern weiterer Trägerschaften erhielt ich im November 2021 im Rahmen der Trägerschaftstagung der EKAS in Biel. Dieser Anlass wird von Vertretern sämtlicher überbetrieblichen Lösungen, Branchen-, Modell- oder Betriebsgruppen-Lösungen, besucht. Weitere Inputs erhalte ich aus dem Lehrgang zur Berufsprüfung zum Spezialisten für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, welche im Oktober 2022 hoffentlich erfolgreich abgeschlossen wird.

In der Dezembersitzung des Zentralvorstandes wurde der Umbau der gegenwärtig zwei ASA-Kommissionen (ASA-FAKO und ASA-PARI) zu neu einer einzigen ASA-Kommission, welche paritätisch aufgebaut ist, genehmigt. Ab 2022 werden daher weniger Personen in diesem Bereich aktiv sein, und es wird jährlich nur noch eine Kommissionssitzung im September abgehalten.

Im kommenden Jahr wird eine Reduktion von Ausfalltagen durch Stürze sowie der Nichteignungsverfügungen aufgrund von Mehlstauballergie angestrebt. Weiter soll die Branche bezüglich dem Thema Ergonomie sensibilisiert werden. Betreffend guter Verfahrenspraxis werden sich im neuen Jahr wohl die Anfragen bezüglich Preisdeklaration häufen, da das Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco) in diesem Bereich eine Schwerpunktkontrolle angeordnet hat, welche exklusiv unsere Branche betrifft. ■



Stabsübergabe: Benjamin Horand (rechts) übernahm die Fachstelle ASA und QM von Daniel Jakob.

# Kommunikation

Die Kommunikation ist und bleibt einer der zentralen Pfeiler in der heutigen Verbandstätigkeit, eine wichtige Dienstleistung für unsere Mitglieder. Das SBC-Team legt bei seiner Kommunikation mit den Mitgliedern, Branchenpartnern sowie der Öffentlichkeit grossen Wert auf Transparenz, Aktualität, Klarheit und Kompetenz.

## Covid-Krisenkommunikation rund um die Uhr

Die Covid-Krise prägte auch 2021, mit einer kurzen Verschnaufpause im Sommer, die Verbandskommunikation im Dienste unserer Mitglieder. Wir profitierten dabei von unseren Erfahrungen im Vorjahr, wo die Abläufe und Absprachen auf der Geschäftsstelle, mit den Kantonal-/Regionalverbänden, den Partnerorganisationen und den Behörden im Verlaufe der Zeit optimiert worden waren.

Die Covid-Krise machte auch zwischen Weihnachten und Neujahr 2020/2021 keine Pause. Der SBC-Krisenkommunikationsstab stand nach jeder relevanten Corona-Medienkonferenz des Bundesrates oder eines Point de presse praktisch rund um die Uhr für unsere Mitglieder zur Verfügung. Es galt, gemeinsam mit unserer Verbandsjuristin Harisa Reiz Änderungen in den Dokumenten im Intranet und / oder in der Online-Plattform GVP und Arbeitssicherheit auf Deutsch und Französisch vorzunehmen.

Die Kommunikation erfolgte intern wie auch extern mündlich, online und schriftlich. Alle SBC-Kommunikationskanäle wurden und werden genutzt, um zu informieren, werben, vertiefen, korrigieren etc.: Die traditionelle Verbandspublikation «panissimo», der SBC/Richemont-Newsletter, der Corona-Spezial-Newsletter, der Lettre du président für unsere Kantonal- und Regionalverbände, die Webseite swissbaker.ch, das Intranet exklusiv für die SBC-Mitglieder, die Online-Plattform GVP und Arbeitssicherheit, die Social-Media-Plattformen Facebook, Instagram, LinkedIn und Twitter die Medienmitteilungen, die Medieninterviews und -gespräche sowie mündliche Auskünfte für arbeits- und sicherheitsrechtliche Fragen von unseren Fachleuten.

Es gab eine mehrmonatige Verschnaufpause. Die letzte branchenrelevante Medienkonferenz des Bundesrates fand im Juni 2021 statt. Im Spätherbst rollte die fünfte Welle mit der neuen Variante Omikron mit aller Wucht an und stellte unsere Branche vor neue bzw. altbekannte Herausforderungen. Die Massnahmen waren allerdings weniger einschneidend als vor einem Jahr.



*Claudia Vernocchi, Vizedirektorin  
Leiterin Redaktion «panissimo»*

Geschickte Kommunikation und ein wertvolles Netzwerk waren und sind die Grundpfeiler dafür, dass wir jeweils für unsere Mitglieder die optimalste Lösung erkämpfen konnten und können. Es versteht sich von selbst, dass wir von den knapp 1350 Mitgliedern nicht alle Bedürfnisse abdecken konnten. Wunsch und Realität klaffen auch hier auseinander.

Die hohen Besucherzahlen auf unserer Website swissbaker.ch sowie die hohe Öffnungsrate unserer Spezial-Newsletters zeigen auf, dass das Interesse und der Wissensdurst je nach Thema nach wie vor gross sind. Allerdings stellten wir gegen Ende des Jahres auch eine gewisse Corona-Müdigkeit und -Verdruss fest und damit eine Abnahme der Öffnungsrate des Spezial-Newsletters und der Besucherzahlen auf der Webseite.

## PANISSIMO

### «panissimo»

Die Inserateinnahmen waren im ersten Halbjahr eher bescheiden, nahmen ab Spätfrühling stetig zu, dies weil sich der Personalmangel in unserer Branche erheblich bemerkbar machte und die Buchungen von Stelleninseraten (swissbaker-jobs.ch) entsprechend merklich zunahmen. Doch auch die Präsenz der kommerziellen Inserate war steigend.

Grosse Beachtung fand die Sauerteigserie im «panissimo» mit Porträts von traditionellen Sauerteigbäckern, informativen Hintergrundinformationen und Interviews. Auch die Rohstoff-lieferanten zeigten Interesse und buchten im Zusammenhang mit der Serie Inserate.

# Kommunikation

Die Covid-Massnahmen und die Folgen für unsere Branche sowie die innovativen Ideen unserer Mitglieder waren regelmässig Thema im «panissimo». Neben den fundierten Sessionsberichten, verfasst von SBC-Direktor Urs Wellauer, mit dem Wichtigsten für unsere Branche, standen diverse politische Themen im Zentrum der Berichterstattung [swissbaker.ch/recht-und-politik](https://www.swissbaker.ch/recht-und-politik)

SBC-Präsident Silvan Hotz sowie Vizepräsident Jean-François Leuenberger und Finanzchef Martin Schnyder berichteten in der neu geschaffenen Rubrik «Einblicke» regelmässig über ihre Arbeiten für den Verband, die wichtigsten Entscheide und Hintergründe sowie über die politischen Inhalte. [swissbaker.ch/aus-dem-verband](https://www.swissbaker.ch/aus-dem-verband)

Die **Swiss Bakery Trophy**, die zur Freude aller Anfang November stattfinden konnte, war ebenso Thema wie die Panettone-Weltmeisterschaft in Lugano. «panissimo» hat im Vorfeld verschiedene Vorschauartikel veröffentlicht und umfassend über die Events berichtet. Ein Highlight im «panissimo» war die Wahl von David Schmid zum Träger der Bäckerkrone und zum Weltkonditor des Jahres.

Ein weiterer Schwerpunkt bildete der Kongress, der online durchgeführt worden war und die Ernennung

des renommierten Foodsensorikers und Journalisten Patrick Zbinden zum «Ambassadeur du pain et du chocolat». Zum Jahresende wurde zudem regelmässig für die Teilnahme an der 1. Competition Wildfruchtdestillat-Praliné geworben, wo das Siegerpraliné Anfang 2022 erkoren wurde. (siehe Abschnitt Competition Wildfruchtdestillat-Praliné)

Ein vielbeachtetes Thema war und ist die Inflation und die damit verbundenen Preiserhöhungen in der Branche. Der SBC hat mit den wichtigsten Branchenspielern die Kommunikation abgesprochen. Anfang November haben wir im «panissimo», im Newsletter und auf [swissbaker.ch](https://www.swissbaker.ch) eine Empfehlung an unsere Mitglieder rausgegeben, die Preise umfassend zu analysieren und anzupassen. Bei der umfassenden Kommunikation war uns wichtig, darauf hinzuweisen, dass die Ursache für eine Preiserhöhung bei den Produkten nicht nur bei einem Rohstoff liegt, sondern verschiedene Faktoren dazu beitragen. (siehe Abschnitt Preiserhöhungen)

Die erfolgreiche Serie «Our Future», wo Nachwuchsleute aus unserer Branche über ihren Beruf, ihre Erfahrung, ihre Leidenschaft und Inspiration schreiben, ist ein ausgezeichnetes Instrument zur Imageförderung unserer Berufe in und ausserhalb unserer Branche. Erfreulich viel Beachtung finden die Beiträge im [swissbaker-blog](https://www.swissbaker.ch/blog), je nach Thema und Autor/in.



David Schmid (Mitte), Träger der Bäckerkrone, wurde auch noch zum Weltkonditor des Jahres erkoren. Auf dem Bild mit SBC-Präsident Silvan Hotz (links) und Direktor Urs Wellauer (rechts).

# Kommunikation

Das Verbandsorgan «panissimo» ist die einzige Fachpublikation, die in der gewerblichen Bäckerei-Confiserie-Branche über Aktuelles berichtet sowie Hintergrundartikel, Umfragen, Reportagen, Porträts, Rezepte, Kommentare und Erfahrungsberichte wie auch eine Vielzahl von Bildern, Karikaturen und Grafiken liefert. Die Zeitung erschien 14-täglich in den Sprachen Deutsch, Französisch und Italienisch. Die Auflage beträgt 3245 (2019: 3451).

Am 23. Dezember 2021 wurde das letzte «panissimo» in Zeitungsformat gedruckt. In zwei Workshops hat der SBC-Zentralvorstand gemeinsam mit der Geschäftsleitung einen Relaunch der Verbandspublikation beschlossen: «panissimo» soll zielgruppengerechter gestaltet werden und sich den Bedürfnissen der heutigen Gesellschaft in der Smartphone-Zapping-Welt anpassen. Der Trend geht ganz klar weg von langen Texten, hin zu einer ansprechenden Bildwelt und zu Kurzinformationen. Am 14. Januar 2022 erschien das erste «Panissimo»-Magazin mit neuem Look.

## swissbaker-jobs.ch

Zu Jahresbeginn bewegten sich die Buchungen bei den Stelleninseraten in etwa im unverändert tiefen Rahmen wie 2020. Im zweiten Halbjahr änderte sich dies aufgrund des massiven Arbeitskräftemangels in unserer Branche erheblich, und die Zahl der Job-Angebots-Inserate schnellte in die Höhe. 2021 wurde das Online-Tool [swissbaker-jobs.ch](https://www.swissbaker-jobs.ch), das dem SBC gehört, aktualisiert und den Bedürfnissen der Arbeitgebenden und der Arbeitnehmenden im Bäckerei-Confiserie-Gewerbe angepasst.

## SBC / Richemont-Newsletter + Spezial-Newsletter

Wöchentlich wird ein SBC/Richemont-Newsletter auf Deutsch und Französisch an rund 8000 Empfängerinnen und Empfänger verschickt. Er beinhaltet die wichtigsten News aus der Branche, Verbands-Infos sowie Kursausschreibungen der Richemont Fachschule. Neben dem normalen, wöchentlichen Newsletter wurden im Zusammenhang mit Covid 2021 insgesamt je 11 (D + F) Spezial-Newsletters verschickt, 2020 waren es 15.

## swissbaker.ch

Die Webseite des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes verzeichnete wie im Rekordjahr 2020 – covidbedingt – eine erfreulich hohe Zahl an Besucherinnen und Besuchern. Nach den Medienkonferenzen des Bundesrates mit bran-

chenrelevanten Corona-Inhalten, schnellte die Zahl jeweils in die Höhe. Die meistbesuchte Seite auf [swissbaker.ch](https://www.swissbaker.ch) ist diejenige mit dem Gesamtarbeitsvertrag. 2022 erfährt die Webseite des SBC einen Relaunch.

## Intranet + Online-Plattform ASA und Hygiene für SBC-Mitglieder

Das **Intranet** sowie auch die **Online-Plattform ASA und GVP** – exklusiv für die SBC-Mitglieder – ist wie im Vorjahr auch 2021 intensiv genutzt worden. Verkündete der Bundesrat an einer seiner Medienkonferenzen eine für unsere Branche wichtige Änderung der Massnahmen bzw. Vorschriften, haben wir umgehend die notwendigen juristischen Abklärungen bei den zuständigen Behörden getroffen, die Merkblätter und das Schutzkonzept angepasst und übersetzt. Mit dem Ziel, unsere Mitglieder schnellstmöglich auf Deutsch und Französisch zu informieren. Gleichzeitig wurde im normalen oder Spezial-Newsletter (siehe Newsletter) darüber informiert.

Im Zusammenhang mit den nationalen und weltweiten Preiserhöhungen schalteten wir Info-Blätter auf sowie Text-Bausteine als Hilfe für unsere Mitglieder für die Kommunikation mit ihren Kundinnen und Kunden.

Das Intranet ist aktuell nicht sehr bedienerfreundlich, da es ursprünglich einzig als Kontaktverzeichnis geplant war. Es ist vorgesehen, das Tool im Rahmen des Webseiten-Relaunch Mitte 2022 zu erneuern.

## Medienarbeit

Der SBC hatte mit dem Beginn der Pandemie im März 2020 die Medienarbeit intensiviert. Insgesamt wurden sechs Medienaussände (Vorjahr: sieben) gemacht. Wie im Vorjahr war die Medienpräsenz der gewerblichen Bäckereien-Confisereien hoch und meistens positiv. Vor allem über die Ernennung von David Schmid zum Weltkonditor des Jahres sowie über die branchenintensiven Perioden wie Dreikönigstag, Ostern etc. wurde eingehend berichtet. Neben Covid waren das Palmöl, die Deklaration (vor allem in der Romandie), der Nachwuchs-/Fachkräftemangel, das Salz, das glutenfreie Brot sowie die Überlebenschance von Kleinstbäckereien-Confisereien Thema. Gegen Ende 2021 standen die Preiserhöhungen im Fokus der Medien (siehe Preiserhöhungen).

- **Medienspiegel**
- **Medienmitteilungen**

# Kommunikation

## Preiserhöhungen

Der SBC verschickte zum Thema Preiserhöhungen keine Medienmitteilung, sondern veröffentlichte im Newsletter vom 3. November eine Empfehlung an seine Mitglieder. Diese Meldung wurde verbandsintern, wie auch in der Öffentlichkeit viel beachtet. Zahlreiche der Medienanfragen ab Herbst 2021 betrafen die Preiserhöhungen. Immer wieder wurde von verschiedenen Playern im Markt versucht, die Ursache auf einen Rohstoff zu lenken bzw. ein einzelnes Produkt – mehrheitlich Brot oder Gipfeli – hervorzuheben. Der SBC wies unermüdlich und hartnäckig auf die Tatsache hin, dass verschiedene Faktoren für die Preiserhöhungen eine Rolle spielen und dass alle Produkte in der Bäckerei-Confiserie davon betroffen sind. Ebenso wurden wir nicht müde zu betonen, dass der SBC aus kartellrechtlichen Gründen keine Preisempfehlungen rausgeben darf.

Am Telefon sowie per E-Mail berieten wir zahlreiche Mitglieder. Ebenso veröffentlichten wir im Intranet Textvorlagen für die Kommunikation der Preiserhöhungen gegenüber den Kundinnen und Kunden. Den Kantonal- und Regionalverbänden stellten wir ein Wording zur Verfügung.

- **«panissimo»-Artikel Preiserhöhungen**

## Lettres du président / Präsidenten/Sekretäre-Konferenz

Mit dem Lettre du président (LdP) informiert SBC-Präsident Silvan Hotz die Regional-/Kantonalpräsidenten und -sekretär/innen sowie die Institutionsleiter/innen über Aktuelles, ebenso wie über die Themen im Zentralvorstand auf Deutsch und Französisch. Insgesamt zwölf LdPs sind 2021 (2020 waren es neun) verschickt worden. Die nationale Präsidenten/Sekretär/innen-Konferenz von Anfang Jahr musste verschoben werden, diejenige im Herbst konnte in der Richemont Fachschule in Luzern durchgeführt werden.

## Social Media

Der SBC ist auf Facebook, Instagram, LinkedIn, Twitter und seit der Lancierung der Nachwuchskampagne im vergangenen Herbst ebenfalls auf TikTok präsent. Die Posts erfolgen je nach Zielgruppe auf den entsprechenden Social-Media-Plattformen. Auf politische oder umstrittene Inhalte wird verzichtet. Das Ziel ist, die Öffentlichkeit auf unser Gewerbe aufmerksam zu machen, das Image weiterhin zu verbessern, für die artisanalen Bäcker-Confiseure und deren Produkte zu werben und wirkungsvolle Nachwuchsförderung mit einem quasi 0-Budget zu betreiben.

Wir bieten den Mitgliedern auf unserer Plattform Posts an, die sie für ihre Social-Media-Seiten verwenden können. Auch weisen wir auf für unser Gewerbe spezielle Events und Tage hin, wie beispielsweise den Dreikönigstag oder Ostern. In den vergangenen beiden Corona-Jahren warben wir u.a. mit der Aktion «lokal einkaufen», unterstützten die Kampagne des Tessiner Kantonalverbandes sowie innovative und karitative Ideen unserer Mitglieder.

- **Facebook**
- **Instagram**
- **LinkedIn**
- **Twitter**
- **TikTok**

## Werbung

Im ersten Pandemiejahr startete der SBC erfolgreich vor allem auf Social Media, aber auch auf den anderen Verbands-Kommunikationsplattformen mit der **Herzaktion «lokal einkaufen»**. Im Namen der gewerblichen Bäckereien-Confiseries dankte der SBC den Konsumentinnen und Konsumenten, dass sie lokal einkaufen, und motivierte sie, dies weiter zu tun. Die SBC-Mitglieder beteiligten sich an der Aktion, und die Resonanz in der Bevölkerung, aber auch in den Medien war gross und positiv. Deshalb wiederholte der SBC im 2021 diese Aktion, angereichert mit neuen Sujets und Sprüchen.

Mit verschiedenen Aktionen wurde zudem wiederum auf die Einkaufsgutscheine als Kunden- und Mitarbeitenden-Geschenk, auf innovative Produkte und Betriebe hingewiesen. Die Bäckereien-Confiseries durften auf die Solidarität von einigen grösseren Unternehmen zählen, welche ihre Mitarbeitenden und / oder ihre Kundinnen und Kunden mit Branchengutscheinen beschenkten. Im «panissimo», im Newsletter und in den sozialen Medien berichteten wir rege darüber.

Im ersten Halbjahr 2021 führte der SBC weiter, was er im 2020 gestartet hatte: Auf Facebook und Instagram erzählten Lernende auf authentische Art in Storys, weshalb sie diesen Beruf erlernen, und warben dafür. Diese Videos kamen in und ausserhalb der Branche sehr gut an.

Mit der Serie **«Our Future»**, wo junge Berufsleute über ihren Beruf, ihre Leidenschaft erzählen, wird ebenfalls Image-Werbung betrieben. Die Beiträge erscheinen in der Printausgabe «panissimo», im Newsletter sowie in den sozialen Medien.

# Kommunikation

## Neue Nachwuchskampagne

Im August lancierte der SBC seine neue Nachwuchskampagne, mit dem Ziel, neue Lernende für die Berufe Detailhandelsfachfrau/-mann und Bäcker-Konditor-Confiseur/-in zu gewinnen. Den Fokus richtete der SBC auf Jugendliche, die nach 1995 geboren wurden, mit digitalen Tools und mit dem Internet aufgewachsen sind und einer sinnstiftenden Arbeit nachgehen wollen. Sowohl der Aspekt der Digitalisierung als auch jener der Sinnhaftigkeit wurde in der Kampagne aufgegriffen. Die Jugendlichen wurden vor allem auf Social Media abgeholt. Ebenso präsent war die Kampagne an den Messen und Ausstellungen, wo Bänderolen, Karten und Videos (Deutsch, Französisch und Italienisch) schweizweit eingesetzt wurden. Die erste Welle war von Erfolg gekrönt, vor allem der Auftritt auf TikTok. Ab Ende November waren zudem Wegglibeutel mit den Sujets der neuen SBC-Nachwuchskampagne erhältlich. Die zweite Welle wird im Mai 2022 starten.

- [forme-deine-zukunft.ch](http://forme-deine-zukunft.ch)

## Genusskalender 2021

Die Nachfrage nach den SBC-Genusskalendern ist bei den Mitgliedern seit Jahren rückläufig. 1991 zählte der Kalender mit einer halben Million Exemplaren noch zu den auflagestärksten Kalendern der Schweiz. 2020 bestellten 474 Betriebe insgesamt 107'983 Kalender, 2021 425 Mitglieder 93'135 und für 2022 waren es nur noch 389 Bäckereien-Confiserien und 85'095 Exemplare.

2023 erscheint der Genusskalender zum 100. Mal. Der Zentralvorstand wird gemeinsam mit den Kantonalverbänden 2022 entscheiden, ob der Kalender weiterhin in dieser Form herausgegeben werden oder künftig darauf verzichtet werden soll.

Mit der Druckerei Kyburz AG verfügt der SBC über einen innovativen Druckpartner, welcher ein Garant für eine hohe Qualität ist. Für die Fotos und den Inhalt ist Daniel Jakob zuständig, der ehemalige Leiter der Fachstelle ASA und QM.

- [genusskalender.ch](http://genusskalender.ch)

## SwissSkills Championships + WorldSkills

2021 stand ganz im Zeichen der Vorbereitungsarbeiten für die nationalen berufsübergreifenden **SwissSkills**, die coronabedingt auf 2022 verschoben worden sind. Sie finden vom 7. bis 11. September 2022 in Bern statt. Ebenfalls im 2022 sind die **WorldSkills** (12. – 17. Oktober). Juliana Thöny vertritt die Schweiz in der Konditorei-Confiserie, Vera Stocker in der Bäckerei-Konditorei.



## Verein Schweizer Brot

Der Verein Schweizer Brot (VSB) hat im August 2021 die Marke «Schweizer Brot» lanciert. Die SBC-Mitglieder konnten und können immer noch das Markenlogo beantragen und dieses nutzen. Ziel von Schweizer Brot ist es, Transparenz im Brothandel sowohl für die Konsumentinnen und Konsumenten zu bringen wie auch für die Verarbeiter/innen einen Mehrwert zu schaffen.

Repräsentative Studien zeigen, dass in der Schweiz trotz sinkenden Konsumzahlen die Affinität zu Schweizer Brot hoch ist. Die rückläufigen Verkaufs- und die stetig steigenden Importzahlen von ausländischen Backwaren würden eine Marktoffensive für Schweizer Brot erfordern, so der VSB. Die Deklaration verweist nicht nur klar auf die Schweizer Herkunft, sondern soll auch die gestiegenen Backwarenimporte sichtbar machen.

Ende Oktober hatte der Verein Schweizer Brot die Kampagne «Kein Brot» mit Spots im Radio lanciert.

- [schweizerbrot.ch](https://www.schweizerbrot.ch)

## Food Waste

Über ein Drittel aller Bäckereien-Confisereien in der Schweiz kooperiert mit Too Good To Go (TGTG), der Bewegung gegen Lebensmittelverschwendung. Der SBC ging 2020 mit TGTG eine Partnerschaft ein, diese wurde 2021 fortgeführt. Die Verhinderung von Food Waste ist ein grosses Anliegen des SBC. Siehe Politik. Deshalb sind auf [swissbaker.ch](https://www.swissbaker.ch) u.a. Videos mit Rezepten mit Brotresten veröffentlicht worden.

- **Rezeptvideos**

## Competition Wildfruchtdestillat-Praliné

Im November 2021 startete die Ausschreibung zur 1. Competition «Wildfruchtdestillat-Praliné» im «panissimo», Newsletter und auf [swissbaker.ch](https://www.swissbaker.ch). Der SBC lancierte diesen Wettbewerb gemeinsam mit der Organisation DistiSuisse und wurde dabei von der Richemont Fachschule in Luzern fachtechnisch unterstützt. Jurypräsident war der renommierte Foodsensoriker und amtierende Ambassadeur du pain et du chocolat Patrick Zbinden. «Eine Chance, sich mit einem einzigartigen, charaktervollen Praliné gegenüber der Konkurrenz abzuheben», betonte Zbinden im «panissimo». Die Jurierung fand Anfang 2022 statt. ■



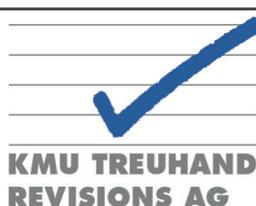
Die vom Verein Schweizerbrot lancierte Marke «Schweizer Brot» [Bild: Schweizerbrot]

# Erfolgsrechnung

	Rechnung 2021	Rechnung 2020
<b>Ertrag</b>		
Mitgliederbeiträge	814'554	835'446
Ertrag Aus- und Weiterbildung	210'000	55'000
Ertrag Werbung/Marketing/Promotion	1'112'621	1'123'615
Ertrag Messen/Veranstaltungen	40'000	20'000
Ertrag Beratung/Dienstleistung	395'783	478'813
Übriger Ertrag aus Lieferungen/Leistungen	516'446	537'918
Erlösminderung	-8'691	-6'520
<b>Total Ertrag</b>	<b>3'080'712</b>	<b>3'044'272</b>
<b>Aufwand</b>		
Aufwand Material/Waren/Dienstleistung	-881'042	-796'925
Personalaufwand	-1'695'842	-1'709'036
Raumaufwand	-90'317	-86'060
Versicherungen/Abgaben/Gebühren	-3'692	-4'100
Verwaltungsaufwand	-502'265	-535'749
Werbeaufwand	-1'116	0
Sonstiger betrieblicher Aufwand	-30'371	-5'672
Abschreibungen/Wertberichtigung Mobilien	-19'000	-32'602
<b>Total Aufwand</b>	<b>-3'223'645</b>	<b>-3'170'143</b>
<b>Nebenbetriebe/a.o. Erfolg</b>		
Finanzerfolg	225'462	-45'517
Erfolg aus Liegenschaften	-45'055	137'526
Betriebsfremder Erfolg	149'754	152'189
Ausserordentlicher Erfolg	-15'240	6'221
Veränderung Fonds (inkl. Wertschwankungsres.)	-125'000	-55'000
Direkte Steuern	-1'779	-2'988
<b>Total Nebenbetriebe/a.o. Erfolg</b>	<b>188'142</b>	<b>192'430</b>
<b>Jahresgewinn</b>	<b>45'209</b>	<b>66'559</b>

# Bilanz

<b>Aktiven</b>	<b>Rechnung 2021</b>	<b>Rechnung 2020</b>
Flüssige Mittel	1'728'387	2'084'866
Kurzfristig gehaltene Aktiven mit Börsenkurs	1'417'336	1'408'885
Schwankungsreserven	-158'000	-138'000
Forderungen aus Lieferungen/Leistungen	268'674	388'689
Forderungen an panvica	182'246	212'496
Forderungen an SBC Treuhand	1'583	62'991
Delkredere	-17'000	-23'000
Übrige kurzfristige Forderungen	78'444	2'501
Vorräte	3	3
Aktive Rechnungsabgrenzungen	467'691	332'277
<b>Umlaufvermögen</b>	<b>3'969'364</b>	<b>4'331'708</b>
Finanzanlagen	10'501	10'502
Beteiligungen	599'500	599'500
Darlehen an Stiftung Richemont	0	200'000
Mobile Sachanlagen	29'001	48'001
Immobilien Sachanlagen	5'800'000	5'430'000
<b>Anlagevermögen</b>	<b>6'439'002</b>	<b>6'288'003</b>
<b>Total Aktiven</b>	<b>10'408'366</b>	<b>10'619'711</b>
<b>Passiven</b>		
Verbindlichkeiten aus Lieferungen/Leistungen	484'484	585'545
Verbindlichkeiten gegenüber Stiftung Richemont	224'273	328'031
Einkaufsgutscheine	441'190	344'791
Kurzfristige verzinsliche Finanzverbindlichkeiten	2'008'000	2'848'000
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	1'143	20'149
Passive Rechnungsabgrenzungen	902'917	603'047
<b>Kurzfristiges Fremdkapital</b>	<b>4'062'008</b>	<b>4'729'562</b>
Langfristige verzinsliche Finanzverbindlichkeiten	1'420'000	1'096'000
Rückstellungen	87'000	0
<b>Langfristiges Fremdkapital</b>	<b>1'507'000</b>	<b>1'096'000</b>
Verbandsvermögen	4'794'149	4'727'590
Jahresgewinn	45'209	66'559
<b>Eigenkapital</b>	<b>4'839'358</b>	<b>4'794'149</b>
<b>Total Passiven</b>	<b>10'408'366</b>	<b>10'619'711</b>



## **Bericht der Revisionsstelle zur Eingeschränkten Revision**

an den Kongress des

### **Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes, Bern**

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes für das am 31. Dezember 2021 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Zentralvorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine Eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht Gesetz und Statuten entspricht.

### **KMU Treuhand und Revisions AG**

Martin Huwiler  
Zugelassener Revisionsexperte  
Leitender Revisor

Saskia Meyer  
Handlungsbevollmächtigte

Zürich, 26. Februar 2022



**Markus Künzli**  
**Direktor SBC-Treuhand**

**Das Geschäftsjahr 2020/21 war geprägt von der Situation rund um die Covid-19-Pandemie. Die SBC Treuhand AG versuchte ihren Kunden stets kompetent und entlastend zur Seite zu stehen. In den meisten Fällen ist dies auch gelungen und unsere Kunden konnten auch dank unserer Unterstützung den Widrigkeiten dieser Zeit trotzen.**

Die Umstellung zur Digitalisierung wird im kommenden Jahr 2022 für die SBC Treuhand AG ein zentrales Thema sein. In der Gastroconsult-Gruppe erhalten alle Sitze einen neuen IT-Setup, welcher besonders die internen Abwicklungen stark vereinfachen wird. Mit diesen modernen Programmen erhalten wir die nötigen Werkzeuge, um künftig digital und dadurch schneller agieren und beraten zu können.

Die Jahresabschlüsse der Kunden wurden auch in diesem Geschäftsjahr ausgewertet, um ein repräsentatives Bild der Bäckerei-Confiserie-Branche zu erhalten. Die Ergebnisse haben wir in einer kurzen Broschüre zusammengefasst und in der panissimo-Ausgabe vom 3. Dezember 2021 vorgestellt.

Per 1. Januar 2021 übernahm Hans Haueter Leitung der Niederlassung Pully. Valérie Morel, welche den Sitz Pully bis anhin führte, leitet neu von Fribourg aus die Region West der Gastroconsult AG. Mit Markus Koster konnte per 1. September 2021 ein valabler Ersatz für Walter Züst im Sitz St. Gallen gefunden werden. Walter Züst tritt nach 35 Jahren bei der SBC Treuhand per Anfang 2022 seine wohlverdiente Pensionierung an. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön für die geleisteten Arbeit.

Per 1. Juni 2021 übernahm Markus Künzli als neuer Direktor und delegierter vom Verwaltungsrat die Leitung der SBC Treuhand in Bern. Er tritt die Nachfolge von Bernhard Zihlmann an, welcher das Unternehmen per Ende Mai 2021 verlassen hat.

Die Geschäftsleitung der SBC Treuhand AG dankt dem Verwaltungsrat und allen Mitarbeitenden für ihren wertvollen und unermüdlichen Einsatz. Wir sind stolz, dass die SBC Treuhand AG erneut einen positiven und gesunden Geschäftsgang vorweisen kann. Nach all den personellen Veränderungen und den pandemiebedingten Herausforderungen ist das nicht selbstverständlich. Wir gehen mit einem frischen Team gestärkt in die Zukunft. ■

**Bereits mit einer gewissen Routine starteten wir ins zweite Coronajahr. Der Lockdown in der Gastronomie und der Teil-Lockdown an der Fachschule zwangen uns auch dieses Jahr zu diversen Anpassungen und Verschiebungen von Kursen sowie nationalen und internationalen Tätigkeiten.**

Infolge der kursfreien Wochen konnte intensiv an diversen Grossprojekten gearbeitet werden. Nach Fertigstellung der Neuauflage des Grundlagenbuchs wurde der Fokus auf die Überarbeitung der Buchserie «Das ideale Produkt» gelegt. Einen weiteren Schwerpunkt bildeten die Erstellung der Online-Fernkurse. Die ersten Lehrgänge sollen bis Sommer 2022 zur Verfügung stehen und erstmals in Brasilien und China vertrieben werden, bevor diese dann im Jahr 2023 auch in der Schweiz angeboten werden.

Nach den schrittweisen Öffnungen im Frühling verzeichnete sowohl der Gastronomiebetrieb wie auch die Fachschule eine erfreulich rege Nachfrage. Zusammenfassend blicken wir auf ein forderndes Jahr zurück und schauen zuversichtlich in die Zukunft. Die Betriebskosten konnten dank den im Vorjahr definierten Massnahmen und der Möglichkeit von Kurzarbeit tief gehalten werden, was zu einem positiven Jahresabschluss führte.

Vielen Dank an das ganze Team für die grosse Flexibilität und Unterstützung in diesem doch sehr speziellen Jahr.



**Reto Fries, Direktor  
Richemont Fachschule**

## **Bildung**

2021 war geprägt von vielen Lehrgängen und Kursen, intensiven Arbeiten am Projekt Verkauf 2022+, zahlreichen Kommissionssitzungen und Informationsveranstaltungen, aber auch von vielen anderen bewegenden Ereignissen, wie die sehr guten Leistungen der Berufsprüfungskandidaten/innen.

Die anhaltende Coronasituation stellte den Bildungsbereich vor immer wieder neue Herausforderungen: Absagen oder Verschiebungen diverser Kurse an der Richemont Fachschule, Umstellungen auf Online-Unterricht und Webinare sowie Stornierungen oder Umbuchungen von Seminaren im Ausland beschäftigten uns das ganze Jahr. Im August 2021 startete erneut der Lehrgang Berufsprüfung. Erfreulicherweise besuchen acht Teilnehmende aus dem Detailhandel diesen Bildungsgang. Erstmals liegt der Frauenanteil höher als derjenige der Männer.

*«Es gibt nur eins, was auf die Dauer teurer ist als Bildung, keine Bildung.»*

*John F. Kennedy*

In diesem Sinne ein herzliches Dankeschön für die finanzielle Unterstützung für Kursteilnehmende durch die pkbc. Mit diesen Subventionen aus AVE-Geldern und Vollzugskostenbeiträgen können viele Bildungsziele ermöglicht werden.

*Markus Zimmerli, Leiter Bildung & Stv. Direktor*

## **Bäckerei-Feinbäckerei**

Ueli Niederberger, Bäcker-Konditor, hat erfolgreich die höhere Fachprüfung absolviert – herzliche Gratulation! Seit August 2021 ist Vera Stocker (WorldSkills Teilnehmerin Bäckerei 2022 in Shanghai) neu im Team – sie wird derzeit intensiv auf den bevorstehenden Wettkampf vorbereitet.

Sowohl im Inland als auch im Ausland wurden die Fachberatungen gut gebucht. Zudem konnten auch wieder Gruppenkurse an der Fachschule oder vor Ort durchgeführt werden, unter anderem je zwei Gruppen aus Spanien und Dänemark.

Obwohl das Richemont-Labor per Ende Oktober 2020 geschlossen wurde, werden weiterhin unter der Leitung von Karin Wüthrich Dienstleistungen wie Deklarationen, Backversuche, Rezeptentwicklungen und vieles mehr angeboten.

*Urs Röthlin, Leiter Bäckerei-Feinbäckerei*

## Konditorei-Confiserie

Die Monate des Teil-Lockdowns wurden genutzt, um an den Projekten «Fernkurse» und «Das ideale Produkt» zu arbeiten.

Seit Juli 2021 ergänzt Juliana Thöny (WorldSkills Teilnehmerin Confiserie 2022 in Shanghai) das Team Konditorei-Confiserie. Nach kurzer Einarbeitungszeit durfte sie ein intensives, mehrwöchiges Programm bei Stefane und Paul Klein in Belfort (Frankreich), sowie an der Pastry Academy by Amaury Guichon in Las Vegas absolvieren.

Im Spätherbst wurde ein Grossprojekt für Bucherer AG (Uhren und Schmuck) ausgeführt. Dieses beinhaltete die Dekoration von rund 150 Schaufenstern in der ganzen Schweiz. Entstanden sind wunderschöne winterliche Lebkuchen-Landschaften. Jeweils ein Dekorelement wurde mit einem QR-Code versehen, welcher auf die Webseite von «Forme deine Zukunft» führte mit dem Ziel, den Nachwuchs von morgen für das Handwerk zu begeistern.

*Urs Meichtry, Leiter Konditorei-Confiserie*

## Gastronomie & Hotel

Das Jahr 2021 startete mit einem kompletten Gastro-Lockdown. Der Restaurant- und Hotelbetrieb blieb für die Gäste bis im Frühjahr geschlossen. An der Fachschule durften einzig die Grundbildungskurse und Lehrgänge mit einem Abschluss unter strengen Auflagen durchgeführt werden. Viele Mitarbeitende waren in dieser Zeit in der Kurzarbeit. Im Mai durften dann die Gäste auf der Terrasse bedient werden, allerdings verunmöglichte das kalte und schlechte Wetter einen wirtschaftlich lohnenden Betrieb – trotz reduziertem Angebot und angepassten Öffnungszeiten.

Die Öffnung der Gastronomie-Innenbereiche im Juni wurde von den Gästen (insbesondere Stammgäste) mit Dankbarkeit und wiederkehrenden Besuchen honoriert. Die Wiederaufnahme des Kursbetriebs und das gute Wetter liessen die Sommer- und Herbstmonate mit guten Besuchs- und Umsatzzahlen vorbeigehen. Infolge des Anstiegs der Corona-Zahlen und die einhergehende Vorsicht für Treffen und Veranstaltungen wurden zahlreiche Events, Bankette und Buchungen abgesagt oder verschoben. Als Zeichen der Solidarität wurden im Gegenzug sehr viele Gastronomie-Gutscheine bezogen.

Es bleibt die Hoffnung, dass das Jahr 2022 ohne Lockdown und mit einer höheren Planungssicherheit einhergehen möge.

*Johnas Seifert, Leiter Gastronomie & Hotel*

## IT und Projekte

Nach der Zusammenlegung der IT-Infrastruktur von SBC und Richemont folgte die Anpassung der Telefonanlage. Die Umstellung auf die digitale Telefonie an der Richemont Fachschule fand anfangs Februar statt. Somit sind die Standorte von SBC und Richemont miteinander verbunden und die Verträge mit Swisscom konnten gekündigt werden, was weitere Kosteneinsparung bringt.

*Michel Rodriguez, Leiter IT & Projekte*

## Richemont Romandie

Die Richemont Fachschule in Yverdon-les-Bains unterstützte die Nachwuchsförderung und die Grundbildung für alle Westschweizer Kantone einschliesslich der deutschsprachigen Regionen. Die Zusammenarbeit mit den Kantonen Freiburg und Jura für die überbetrieblichen Kurse funktioniert sehr gut, und die Synergien bewähren sich hinsichtlich Qualität und Flexibilität. Ganz zu schweigen von den verschiedenen regionalen Wettbewerben und den beiden Finals für die besten jungen Bäcker und Confiseurs.

Wir engagieren uns auch, um die kantonalen Verbände und die verschiedenen Kommissionen zu unterstützen. Die Projekte Expertenschulungen, Verkauf 2022+ und Learndoc wurden besonders gefördert.

Die Höherer Berufsbildung bleibt attraktiv und läuft in der Westschweiz mit 16 Kandidaten für die Berufsprüfung gut. Wir wünschen allen Kandidaten viel Erfolg.

Die technische Beratungsstelle mit der ASA/GVP-Leitlinie, welche ihren Sitz für die Westschweiz und das Tessin ebenfalls in der Richemont Romandie hat, wurde regelmässig zur Unterstützung der Mitglieder hinzugezogen.

*Sebastien Knecht,  
Verantwortlicher Richemont-Romandie*

# Angestellte Verband/Entwicklung Mitglieder

## Angestellte des Verbands (umgerechnet auf Anzahl 100%-Stellen)

	2019	2020	2021
Direktion/Geschäftsstelle/panissimo/Promotion	11.0	11.0	10.2
Treuhandstellen	15.5	12.6	6.7
Ausgleichskasse panvica	30.6	30.6	35.3
Stiftung Richemont Fachschule	56.8	55.7	54.2
<b>Total</b>	<b>113.9</b>	<b>109.9</b>	<b>106.4</b>

## Entwicklung der Mitgliederzahlen SBC (bis 2012 SBKV und SKCV)

Jahr	Mitglieder total	mit Geschäft	ohne Geschäft	Filialen	Verkaufsstellen
2000	3913	2529	1384	839	3368
2001	3750	2443	1307	830	3273
2002	3607	2343	1264	810	3153
2003	3464	2241	1223	836	3077
2004	3337	2163	1174	849	3012
2005	3265	2126	1139	823	2949
2006	3166	2069	1097	848	2917
2007	3039	2000	1039	1190	3190
2008	2940	1940	1000	1157	3097
2009	2798	1866	932	1137	3003
2010	2729	1815	914	1128	2943
2011	2660	1740	880	1093	2833
2012	2493	1660	833	1299	2959
2013	2626	1746	880	1041	2787
2014	2483	1688	795	1054	2742
2015	2418	1631	787	1077	2708
2016	2336	1563	773	1078	2641
2017	2257	1527	730	1059	2586
2018	2146	1488	658	1053	2541
2019	2048	1436	612	1086	2522
2020	2029	1426	603	1186	2612
2021	1985	1388	597	1228	2616
<b>2022</b>	<b>1913</b>	<b>1338</b>	<b>575</b>	<b>1207</b>	<b>2545</b>

# Mitgliederbestand in den Kantonen

## Mitgliederbestand und Delegiertenzahl der Kantonalverbände (Stand 1. Januar 2022)

Kantonalverbände	Mitglieder mit Geschäft	Mitglieder ohne Geschäft	Total	Kongress-delegierte
Aargau	85	40	125	5
Appenzell Ausserrhoden	19	3	22	2
Appenzell Innerrhoden	9	2	11	2
Basel Stadt und Baselland	55	22	77	4
Bern-Solothurn	232	139	371	11
Freiburg	73	20	93	4
Genf	51	-	51	4
Glarus	12	7	19	2
Graubünden	66	18	84	4
Jura	38	6	44	3
Luzern	88	38	126	5
Neuenburg	26	13	39	3
Ob- und Nidwalden	15	9	24	2
Schaffhausen	9	6	15	2
Schwyz-Zug	45	16	61	3
St. Gallen	98	50	148	5
Tessin	52	24	76	4
Thurgau	33	21	54	3
Uri	5	2	7	2
Waadt	156	43	199	8
Wallis	55	9	64	4
Zürich	110	87	197	6
Liechtenstein (im OBC)	6	-	6	2
<b>Total</b>	<b>1338</b>	<b>575</b>	<b>1913</b>	<b>90</b>

# Branchenkennzahlen

## Das Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Gewerbe in Zahlen

<b>Ca. 2'600</b>	Verkaufsstellen des Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Gewerbes versorgen die Schweizer Bevölkerung flächendeckend mit Brot und Backwaren sowie Konditorei- und Confiserieprodukten.
<b>1,4 Mio.</b>	Kundenkontakte finden pro Tag in den Verkaufsstellen statt (Schätzung des SBC).
<b>Ca. 25'000</b>	Arbeitsplätze sind direkt oder indirekt mit dem Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Gewerbe verbunden.
<b>2'760</b>	Lernende in Produktion und Verkauf sind gegenwärtig in Ausbildung.
<b>2 Mia. CHF</b>	beträgt der Jahresumsatz des Schweizer Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Gewerbes.

## Der SBC in Zahlen

<b>1'913</b>	Mitglieder zählt der SBC (davon 1'338 mit eigenem Geschäft).
<b>129</b>	Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stehen im Dienst des SBC und seiner Mitglieder.
<b>23</b>	Kantonalverbände und 1 Sektion bilden die regionale und lokale Organisationsstruktur des SBC.
<b>Rund 5'000</b>	Personen besuchen jährlich die Kurse der Fachschule Richemont.
<b>Über 2'000</b>	telefonische Fachberatungen leistet die Fachschule pro Jahr.
<b>Über 2'400</b>	Abonnenten erhalten monatlich das «Richemont Fachblatt».
<b>3'245</b>	beträgt die gedruckte Auflage des «Panissimo», das 14-täglich erscheint.
<b>Rund 8'000</b>	Personen erhalten den wöchentlich verschickten «panissimo»-Newsletter. Die Öffnungsrate beträgt ca. 40%.
<b>Ca. 41'000</b>	Mitarbeitende sind bei der Ausgleichskasse panvica sozial- und personenversichert. Rund 3'300 Selbständigerwerbende und 3'000 Unternehmen nutzen die Dienstleistungen der Ausgleichskasse panvica.
<b>Rund 400</b>	Kunden vertrauen in die Dienstleistungen der SBC Treuhand AG.
<b>1'853</b>	mal jährlich beanspruchen SBC-Mitglieder den Rechtsdienst für kostenlose Auskünfte und Hilfe in juristischen Fragen.

# Zentralvorstand

Wahlbehörde: Kongress, Amtszeit: 12 Jahre, Amtsperiode: 2 Jahre, Wahljahr: 2023

## Leitender Ausschuss



**Silvan Hotz**  
Bäckerei Hotz Rust AG  
Baar  
Präsident  
Mitglied seit 2019



**Jean-François Leuenberger**  
Chez Jean-Pierre  
Courtelary  
Vizepräsident  
Vertreter Romandie  
Mitglied seit 2019



**Martin Schnyder**  
Confiserie Roggwiler AG  
St. Gallen  
Ressort Finanzen  
Mitglied seit 2019

## Weitere Zentralvorstandsmitglieder



**Edgar Ehrbar**  
Rössli Beck Dörr AG  
Sulgen  
Ressort GAV  
Mitglied seit 2019



**Dominik Frei**  
Bäckerei-Konditorei Frei AG  
Nussbaumen AG  
Mitglied seit 2019



**Lisa Frunz**  
Bébié Konditorei-Confiserie  
GmbH, Luzern  
Ressort Detailhandel  
Mitglied seit 2019



**Manfred Hasler**  
Ueli der Beck AG  
Urtenen-Schönbühl  
Vertreter Bern-Solothurn  
Mitglied seit 2019



**Elias Läderach**  
Läderach (Schweiz) AG  
Ennenda  
Vertreter Grossbetriebe  
Mitglied seit 2019



**Peter Lyner**  
Beck Lyner  
Winterthur  
Vertreter Zürich-Schaffhausen  
Mitglied seit 2019



**Wilhelm Ohnmacht**  
Boulangerie-Pâtisserie  
des Planches  
Montreux  
Vertreter Romandie  
Mitglied seit 2019



**Roland Räber**  
Bäckerei, Konditorei, Café/  
Restaurant Jonerhof  
Jona  
Vertreter Ostschweiz  
Mitglied seit 2019



**Barbara Richner**  
Bäckerei-Confiserie  
Richner, Veltheim  
Vertreterin Basel-Aargau  
Mitglied seit 2019



**Daniel Ricigliano**  
Pasticceria Ricigliano SA  
Lugano  
Vertreter Tessin  
Mitglied seit 2019



**Peter Signer**  
Bäckerei-Konditorei-Café  
Zizers  
Ressort Bildung Produktion  
Mitglied seit 2019



**Franz Willi**  
Willi Beck AG  
Sempach Stadt  
Ressort ASA  
Vertreter Zentralschweiz  
Mitglied seit 2019

# Verbandsinstitutionen



## Direktion und Geschäftsstelle

Direktor: Urs Wellauer  
Rechtsdienst | Fachstelle ASA und QM | Marketing Services | promo-shop  
Postfach | 3001 Bern | Seilerstrasse 9 | 3011 Bern  
Tel. 031 388 14 14 | [info@swissbaker.ch](mailto:info@swissbaker.ch) | [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)

## PANISSIMO

### «Panissimo»

Redaktionsleiterin: Claudia Vernocchi  
Redaktion: Postfach | 3001 Bern | Seilerstrasse 9 | 3011 Bern  
Tel. 031 388 14 14 | [panissimo@swissbaker.ch](mailto:panissimo@swissbaker.ch)

Rédacteur romand: Johann Ruppen

Redazione della sezione Ticino: Sandra Fogato, Coordinatrice  
Tel. 091 923 38 28 | [info@smppc.ch](mailto:info@smppc.ch) | [www.smppc.ch](http://www.smppc.ch)



## Ausgleichskasse panvica (AHV-Kasse, Pensionskassen)

Direktorin: Patricia Hochstrasser  
Talstrasse 7 | Postfach 514 | 3053 Münchenbuchsee  
Tel. 031 388 14 88 | [info@panvica.ch](mailto:info@panvica.ch) | [www.panvica.ch](http://www.panvica.ch)



## Rlichemont Kompetenzzentrum Bäckerei Konditorei Confiserie

Direktor: Reto Fries  
Seeburgstrasse 51 | 6006 Luzern  
Tel. 041 375 85 85 | [info@richemont.swiss](mailto:info@richemont.swiss) | [www.rlichemont.swiss](http://www.rlichemont.swiss)

## Rlichemont centre de compétence Romandie

Rue Prés-du-Lac 32 | 1400 Yverdon-les-Bains  
Tel. 024 552 00 88 | [info@richemont.swiss](mailto:info@richemont.swiss) | [www.rlichemont.swiss](http://www.rlichemont.swiss)



## SBC Treuhand AG

Direktor: Markus Künzli  
Standstrasse 8 | Postfach | 3000 Bern 22  
Tel. 031 340 66 44 | [bern@sbc-treuhand.ch](mailto:bern@sbc-treuhand.ch) | [www.sbc-treuhand.ch](http://www.sbc-treuhand.ch)

## KMU Treuhand und Revisions AG

Direktor: Theo Nacht  
Standstrasse 8 | Postfach 705 | 3000 Bern 22  
Tel. 031 330 26 50 | [bern@kmu-treurevi.ch](mailto:bern@kmu-treurevi.ch) | [www.kmu-treurevi.ch](http://www.kmu-treurevi.ch)

## Impressum:

Herausgeber: Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC  
Fotos: «panissimo», Genusskalender  
April 2022



Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband  
Association suisse des patrons boulangers-confiseurs  
Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri

Seilerstrasse 9 | 3001 Bern  
[info@swissbaker.ch](mailto:info@swissbaker.ch)  
[www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)

Tel. 031 388 14 14  
[www.swissconfiseure.ch](http://www.swissconfiseure.ch)